

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

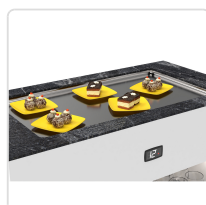
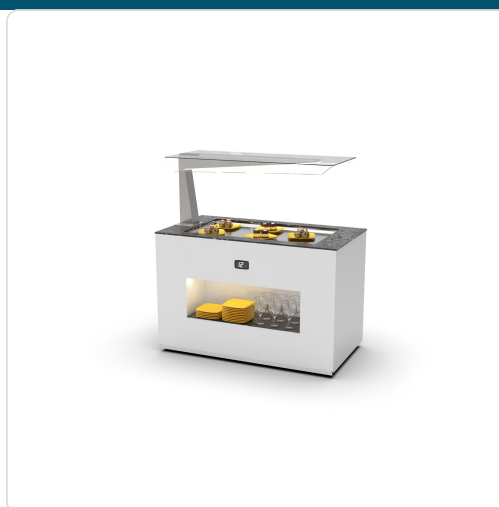


Buffet Self-Service Refrigerado 1300mm Placa Fria

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF15A-I	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	85 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Frio

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Módulo self-service refrigerado de 1300mm com placa fria, iluminação LED e termostato digital. Ideal para manter alimentos frescos em buffets e restauração.

Descrição Completa

Módulo de Frio para Buffet — Principais Vantagens

Este expositor self-service refrigerado foi inteligentemente concebido para realçar a apresentação dos seus produtos. Mantém os alimentos frescos e convidativos, ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar a experiência do cliente. A construção robusta em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a higienização, características fundamentais para qualquer ambiente profissional exigente.

Equipado com uma placa fria, iluminação LED e um termostato digital, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura e uma visibilidade superior dos produtos expostos. O acabamento em efeito de pedra laminada de alta pressão adiciona um toque estético que se harmoniza em diversos estilos de decoração. A inclusão de rodas facilita a sua movimentação e uma prateleira interior iluminada expande as possibilidades de exposição.

Aplicações Profissionais

Perfeito para salas de pequeno-almoço, refeitórios e áreas de distribuição de refeições, este equipamento de self-service frio é uma solução versátil para a conservação de um vasto leque de itens, desde saladas frescas a sobremesas. A sua mobilidade, garantida pelas rodas, permite uma reconfiguração flexível do espaço, tornando-o imprescindível para eventos e exposições. Garante o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar, um pilar para a sua cozinha comercial.

Características Técnicas

Dimensões	1300x700mm
Temperatura	+4°C a +8°C

Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	85KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE 3
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Termostato	F20 de alta luminosidade em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura deste buffet refrigerado?

Este buffet opera numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, sendo ideal para manter os alimentos frescos e seguros para consumo durante o serviço de self-service.

É fácil movimentar este equipamento no meu espaço?

Sim, o buffet está equipado com rodas robustas, o que permite uma movimentação fácil e flexível, facilitando a limpeza e a reorganização do layout do seu estabelecimento.

De que material é feito este buffet e qual a sua durabilidade?

O equipamento é fabricado em aço inoxidável e possui um efeito pedra laminada de alta pressão, garantindo uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção em ambientes profissionais.

Este buffet inclui iluminação para os alimentos expostos?

Sim, o buffet dispõe de iluminação LED e uma prateleira interior iluminada, o que melhora a apresentação dos alimentos e os torna mais atraentes para os seus clientes.

Qual o tipo de sistema de refrigeração e como contribui para a conservação?

O buffet utiliza um sistema de refrigeração estática compacto com evaporador estático, assegurando uma distribuição uniforme do frio e uma conservação eficiente dos alimentos, mantendo a sua qualidade e frescura por mais tempo.